

RISTORANTE
CLESIO

GLUTEN FREE



GLI ANTIPASTI | THE STARTERS

Selezione di formaggi Trentini con mostarde, miele e noci (7,8,10)	4 tipi <i>kinds</i>	14 euro
	7 tipi <i>kinds</i>	18 euro
<i>Selection of Trentino cheeses with mustards, honey and walnuts (7,8,10)</i>		
Auswahl an Trentiner Käsesorten mit Senf, Honig und Walnüssen (7,8,10)		
Sarde marinate su insalata di misticanza, finocchio e olive taggiasche (4)		14 euro
<i>Marinated sardines on mixed salad, fennel and Taggiasca olives (4)</i>		
Marinierte Sardinen auf gemischtem Salat, Fenchel und Taggiasca-Oliven (4)		
Tartare di manzo con sorpresa al formaggio fresco aromatizzato al basilico (3,7,10)		18 euro
<i>Beef tartare with fresh cheese surprise flavoured with basil (3,7,10)</i>		
Rindertatar mit Frischkäse-Überraschung, verfeinert mit Basilikum (3,7,10)		

I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

Gazpacho di pomodoro, olio EVO gardesano, formaggio caprino e scaglie di mandorle (7)	15 euro
<i>Tomato gazpacho, Garda EVO oil, goat cheese and almond flakes (7)</i>	
Gazpacho aus Tomaten, Garda EVO-Öl, Ziegenkäse und Mandelblättchen (7)	
Pennette di mais ai gamberi* broccoli gialli e verdi con polvere di bottarga di muggine (2,9)	17 euro
<i>Corn pasta pennette with prawns* yellow and green broccoli and mullet bottarga powder (2,9)</i>	
Mais-Penne mit Garnelen* gelber und grüner Brokkoli mit Meeräsche-Bottarga-Pulver (2,9)	
Spaghetti di mais ai 3 pomodori ed olio EVO al basilico (3)	15 euro
<i>Corn spaghetti with 3 tomatoes and basil EVO oil (3)</i>	
Mais-Spaghetto mit 3 Tomaten und Basilikum EVO-Öl (3)	
Risotto al pino mugo, mirtilli e chips di prosciutto di cervo (7)	16 euro
<i>Risotto with mountain pine, blueberries and venison ham chips (7)</i>	
Risotto mit Latschenkiefer, Heidelbeeren und Hirschschinken chips (7)	
Spaghetti di mais all'astice americano* in salsa di datterino rosso e olio al basilico (2,6)	26 euro
<i>Corn spaghetti pasta with american lobster* in red datterino tomato sauce and basil oil (2,6)</i>	
Maisspaghetti mit amerikanischem Hummer* in roter Datterino-Tomatensauce und Basilikumöl (2,6)	

I SECONDI PIATI | THE MAIN COURSES

Entrecôte di manzo al burro alla “maître d’hotel” con patate arrosto e verdure alla griglia ⁽⁷⁾ <i>Beef entrecôte with butter “maître d’hotel” style with roast potatoes and grilled vegetables</i> ⁽⁷⁾ Rinderentrecôte mit Butter nach Maître d’Hotel-Art mit Bratkartoffeln und gegrilltem Gemüse ⁽⁷⁾	22 euro
Coscia di faraona* glassata al miele su medaglione di polenta di Storo e cimette di broccoli ⁽⁷⁾ <i>Guinea fowl leg* glazed with honey on a medallion of Storo polenta and broccoli florets</i> ⁽⁷⁾ Perlhuhnkeule* mit Honig glasiert auf einem Medaillon aus Storo-Polenta und Brokkoliröschen ⁽⁷⁾	22 euro
Filetto di maialino* alle erbe bardato allo speck su crema di fave al limone del Garda <i>Pork fillet* with herbs wrapped in speck on a cream of broad beans with Garda lemon</i> Schweinefilet* mit Kräutern im Speckmantel auf einer Saubohnencreme mit Gardazitrone	23 euro
Carpaccio di carne salada con perle di melone e vele di Trentingrana ⁽⁷⁾ <i>Carne Salada carpaccio with melon pearls and Trentingrana sails</i> ⁽⁷⁾ Carne Salada carpaccio mit Melonenperlen und Trentingrana-Segeln ⁽⁷⁾	21 euro

I CONTORNI | THE SIDES

Patate al forno aromatizzate al rosmarino <i>Baked rosemary flavoured potatoes</i> Gebackene Kartoffeln mit Rosmaringeschmack	8 euro
Varietà di insalate fresche <i>Variety of fresh salads</i> Auswahl an frischen Salaten	8 euro
Composizione di verdure grigliate con olio EVO <i>Composition of grilled vegetables with EVO oil</i> Zusammensetzung von gegrilltem Gemüse mit EVO-Öl	9 euro

I DOLCI | THE DESSERT

Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad with red fruits</i> Frischer Obstsalat mit roten Früchten	6 euro
Insalata di melone ed anguria con menta fresca <i>Melon and watermelon salad with fresh mint</i> Melonen-Wassermelonen-Salat mit frischer Minze	7 euro
Mousse al cioccolato fondente, salsa all’arancia e croccante alle nocciole ^(3,7,8) <i>Dark chocolate mousse, orange sauce and hazelnut brittle</i> ^(3,7,8) Dunkle Schokoladenmousse, Orangensauce und Haselnusskrokant ^(3,7,8)	8 euro

*Prodotto surgelato o abbattuto | *Frozen product | *Gefrorenes Produkt

Coperto | Service 3 euro

EX REG. CE 1169/2011 Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

EX REG. CE 1169/2011 Substances or products that cause allergies or intolerances.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1.

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Cereals containing gluten and derivatives

2.

Crostacei e prodotti derivati

Crustaceans and derivatives

3.

Uova e prodotti derivati

Eggs and derivatives

4.

Pesce e prodotti derivati

Fish and derivatives

5.

Arachidi e prodotti derivati

Peanuts and derivatives

6.

Soia e prodotti derivati

Soybeans and derivatives

7.

Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)

Milk and derivatives (including lactose)

8.

Frutta a guscio e prodotti derivati

Nuts as almonds and derivatives

9.

Sedano e prodotti derivati

Celery and derivatives

10.

Senape e prodotti derivati

Mustard and derivatives

11.

Semi di sesamo e prodotti derivati

Sesame seeds and derivatives

12.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or mg / l as SO₂

13.

Lupino e prodotti a base di lupino

Lupine and products based on lupine

14.

Molluschi e prodotti a base di mollusco

Molluscs and derivatives on molluscs

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

All of the foods we serve are prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.